

# お酒美人 × 遠音近音

2か月連続!「わたしが選んだ逸品メニューフェア」開催



1月

(1/5日～1/31日)

YUKI AOI

フリーアナウンサー・酒サマライ

あおい 有紀 さん

フジテレビ「とくダネ!」内、生CMパーソナリティーでおなじみ。食やお酒の分野に精通。一級フードアナリストを取得し、メニューコンテストの審査員やメニュー開発、執筆、講演等でも活躍。また、きき酒師の資格を持ち、日本酒ファンの裾野を広げたいと、イベントや酒蔵ツアーを多数企画・主宰している。女性向け日本酒本「日本酒日和」監修。

## 広島のお酒で乾杯!!



2月

(2/1日～2/28日)

YASUKO KURAMOTO

モデル

倉本 康子 さん

抜群の着こなしと明るい性格で人気のファッションモデル。また、史上初の「インテリアモデル」としてメディアの注目を集め、ファッションだけでなくライフスタイルそのものが支持されている。「おんな酒場放浪記」(BS-TBS)では、女性の酒場の楽しみ方を紹介。酒場モデルとしても活躍中。



1月

あおい有紀さんが選んだ  
広島のお酒に合う逸品メニュー

「広島かき三味 食べ比べ」

冬の広島を代表する味覚は何と言っても生産量日本一を誇る牡蠣。特に1月から2月は身も大きく味も濃厚。あおいさんの提案で今回はそんな牡蠣の美味しさを異なる三品で食べ比べ。きっと牡蠣の魅力と、それに合うあなた好みのお酒に出会えるはずです。

※2月登場予定の倉本康子さんのおすすめメニューは、1月中旬にTAUホームページなどで発表いたします。ご期待ください。

あおい有紀さん来店!

お酒de乾杯ミニトーク

<と き> 2015年1月26日(月)午後7時～

<と ころ> B1F遠音近音

<参加費> 5,000円 ※価格は税抜表示です。

イベント限定「広島かき三味 食べ比べコース」  
(あおい有紀さんおすすめのお酒(グラス)3杯付き)

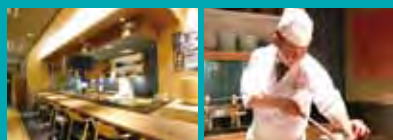
あおい有紀さんをお迎えし、お酒に関する楽しいトークや抽選会、写真撮影会を予定しています。

※参加には事前予約が必要です。詳しくは遠音近音へお問合せください。

※TAUホームページやテレビ、新聞などの取材でお客様が映る場合があります。

あらかじめご了承ください。

定 員  
40名様



瀬戸内ダイニング

銀座

遠音近音

Ochi Kochi

TEL.03-5579-9812

<営業時間>

ランチ/11:30～15:00

ディナー/ (平日) 17:30～22:30

(土・日・祝) 17:30～22:00





1月  
(1/5日~1/31日)

# あおい有紀さんが選んだ逸品メニューフェア「広島かき三味 食べ比べ」

## 牡蠣と黄ニラの和風スナック春巻き



**＜誠鏡＞純米超辛口**  
料理単品 980円  
お酒(グラス)463円 (一合)834円  
料理とお酒(グラス)のお得セット **1,300円**

## 牡蠣おでん



**＜白鴻＞純米酒70桃ラベル**  
料理単品 980円  
お酒(グラス)500円 (一合)926円  
料理とお酒(グラス)のお得セット **1,350円**

## 牡蠣雲丹(ウニ)焼き



**＜富久長＞純米酒八反草75**  
料理単品 880円  
お酒(グラス)500円 (一合)926円  
料理とお酒(グラス)のお得セット **1,250円**

※日本酒グラスは90mlです。※価格は全て税抜表示です。



フルーティーで柔らかい口当たりの吟醸酒から、お燗にするとより芳醇な米の旨味が膨らむお酒まで。各蔵、とても個性を持った味わいで、酒どころ広島としての魅力を感じています。

私は以前、西条と安芸津を巡る、女性限定ツアーに同行、ガイド役をさせて頂いたことがありました。吟醸酒発祥の地、安芸津では、軟水醸造法を確立させた三浦仙三郎氏の軌跡に触れ、8つの酒蔵が軒を連ねる西条の酒蔵通りを歩きながら蔵元に広島の風土や造りへの熱い想いを伺い、利き酒と日本酒スイーツを楽しみ…。夜には賀茂泉酒造にて、西条の蔵の女将さん達が愛情込めて作ってくださった、名物の美酒鍋や、手料理の数々に日本酒を合わせながら舌鼓。地元の方々や女性同志の交流、とても楽しく心温まるおもてなしに感動したのを覚えています。

また伺った時は、ちょうど牡蠣のシーズンでもあり、海岸線に広がる牡蠣の養殖場、そして海に浮かぶ小島には丘に面してみかん畑…。なんともどこかでキラキラ輝く美しい瀬戸内の風景に、ほっと心癒されました。今回は、その時の感動を皆様にもぜひ体験して頂きたく、今が旬の牡蠣料理とそれにピッタリ合う日本酒をプロデュースいたしました。

**＜誠鏡＞**純米超辛口と牡蠣と黄ニラの和風スナック春巻き。皮はパリッと、牡蠣の旨味をぎゅっと閉じ込めた春巻は、そのままでも美味しく頂けますが、牡蠣の旨味が入った特製ソースを絡めることで旨味倍増!ソースだけでもお酒が進む一品です。誠鏡と合わせることで、余分な油も切ってくれますしピッタリのマリアージュを是非!

**＜白鴻＞**純米酒70桃ラベルと牡蠣おでん。出汁の染みた牡蠣と大根、ここに白鴻を合わせると…見事なマッチングで、優しくじんわり広がる上品な旨味。冬ならではの楽しみ、ほっこり温まる一品です。

**＜富久長＞**純米酒八反草75と牡蠣雲丹焼き。牡蠣と雲丹の贅沢なコラボレーションに、きなこがふりかけられ、面白いアクセントとなっています。プリプリ、ジュワッと広がる牡蠣×雲丹の重なり合うハーモニーに富久長を合わせると、旨味の奥行きがさらに広がりますよ。

期間限定のコラボレーションメニュー、広島の地酒×牡蠣料理それぞれの相性を、ぜひ感じて頂ければ嬉しいです。

フリーアナウンサー・酒サマライ あおい 有紀

## 遠音近音 新サービスがスタートしました!

産地直送の新鮮な瀬戸内の海の幸を、  
ご覧いただき、お選びいただき  
お好みの料理でお召し上がりいただけます。

<調理例>●お刺身●煮付け●焼き魚●鍋 など

2F広島酒工房「翠」のお酒を有料にてお持ち込みいただけます。



※写真はイメージです。



### 広島ブランドショップ TAU(たう)

東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディング

【お問合せ】 ① TAUショッピング10:30-20:00

代表 TEL 03-5579-9952 FAX 03-5579-9953

② 瀬戸内ダイニング 銀座 遠音近音 TEL 03-5579-9812

ランチ 11:30-15:00

ディナー(平日) 17:30-22:30

(土・日・祝) 17:30-22:00

③ 熊野筆 セレクトショップ銀座店 TEL 03-6228-7813

10:30-20:00

広島お好み焼き 三匠 TEL 050-3774-4402

11:00-22:00

広島酒工房 翠 TEL 03-5579-9952

10:30-20:00

④ イタリアンパル Paccio TEL 03-5524-5560

ランチ 11:30-15:00

ディナー 17:00-23:00



【ショップや商品の詳しい情報はHPで】 <http://www.tau-hiroshima.jp>

tau 広島

検索

●QRコード